

Menus S29 à S32 du 17 Juillet au 11 Août 2023

Primaire (N) 5 composants

LUNDI 17 Juillet 2023	MARDI 18 Juillet 2023	MERCREDI 19 Juillet 2023	JEUDI 20 Juillet 2023	VENDREDI 21 Juillet 2023
CRÊPE AU FROMAGE	<i>Menu Végétarien</i> TERRINE AUX 3 LÉGUMES	SALADE CHIRAZI  D'UZEL	TARTE FLAMBÉE  D'UZEL	SALADE DE RIZ D'UZEL
SAUTÉ DE DINDE  A LA NORMANDE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	SALADE REPAS D'UZEL AUX PÂTES BIO & AUX OEUFS	STEAK HACHÉ  AU JUS FRITES & KETCHUP	FILET DE HOKI  A LA CRÈME BROCOLIS	ROSBEEF FROID  & MOUTARDE RATATOUILLE NIÇOISE
COMTÉ DE CLÉRON  POMME	PETIT LOUIS ENTREMETS VANILLE	CAMEMBERT PÊCHE	FROMAGE BLANC NATURE BANANE	FRAIDOU COMPOTE DE PÊCHES
LUNDI 24 Juillet 2023	MARDI 25 Juillet 2023	MERCREDI 26 Juillet 2023	JEUDI 27 Juillet 2023	VENDREDI 28 Juillet 2023
<i>Menu Végétarien</i> LENTILLES EN SALADE	CONCOMBRE D'UZEL  A LA MENTHE	MELON	SALADE DE TOMATES 	SALADE DE HARICOTS VERTS
TORTILLA OIGNONS CAROTTES D'UZEL  A LA CRÈME	FILET DE COLIN  AUX OLIVES GNOCCHIS	TOMATE FARCIE COULIS DE TOMATE RIZ	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP ÉPINARDS	JAMBON BLANC FROID GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES
COULOMMIERS NECTARINE	FONDU CARRÉ COCKTAIL DE FRUITS	MAMIROLLE  MOUSSE CHOCOLAT	YAOURT NATURE GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE  D'UZEL MARBRE	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES ABRICOTS
LUNDI 31 Juillet 2023	MARDI 01 Août 2023	MERCREDI 02 Août 2023	JEUDI 03 Août 2023	VENDREDI 04 Août 2023
SALADE RUSSE COQUILLETES AU POULET & FROMAGE	<i>Menu Végétarien</i> SALADE OLIVIER  D'UZEL	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL  VINAIGRETTE	PATÉ EN CROÛTE DE VOLAILLE & CORNICHON	MELON
TOMME DE CHÈVRE  DE CLÉRON PÊCHE	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	RÔTI DE PORC FUMÉ  DE LONGEVILLE AUX HERBES LENTILLES AU JUS	SALADE REPAS D'UZEL AU RIZ & AU THON CAMEMBERT	CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL 
	PETIT MOULÉ NATURE OEUF A LA NEIGE	PYRÉNÉES NECTARINE	QUARTIERS DE POMMES SAUCE CARAMEL	1 PETIT SUISSE AUX FRUITS CRÊPE AU CHOCOLAT
LUNDI 07 Août 2023	MARDI 08 Août 2023	MERCREDI 09 Août 2023	JEUDI 10 Août 2023	VENDREDI 11 Août 2023
SALADE GRECQUE D'UZEL	CRÊPE AU FROMAGE ESCALOPE DE DINDE  SAUCE MOUTARDE COURGETTES & CAROTTES PERSILLÉES  D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE MERGUEZ  DE FRanche COMTÉ AU JUS FRITES & KETCHUP	MELON POISSON COMPLET  BASQUAISE YAOURT AROMATISÉ	<i>Menu Végétarien</i> SALADE ICEBERG LÉGUMINEUSES A LA CRÈME & AU LAIT DE COCO SEMOULE D'ACCOMPAGNEMENT
PETIT LOUIS PÊCHE	CAMEMBERT FLAN NAPPÉ	MAMIROLLE  ABRICOTS	MOELLEUX D'UZEL  A L'ORANGE	COMTÉ DE CLÉRON  COMPOTE DE POIRES

Nos menus sont validés par notre diététicienne nutritionniste formatrice PNNS spécialisée enfance, certifiée allergologie.
 Dans le cadre de sa politique qualité la cuisine D'UZEL privilégie l'utilisation de produits frais, de l'artisanat local et/ou issus d'un approvisionnement local.
 L'origine des viandes est apposée sur le bordereau de livraison.
 Nos produits, plus particulièrement ceux issus de l'agriculture biologique, sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements.



Produit local



Légumes frais



Pâtisserie Maison



Pêche durable



Viande française



Origine protégée



HVE